

PHỞ CỎ

Liebe Gäste,

im PHO CO Restaurant erwarten Sie traditionelle asiatische Gerichte, die von unserem Chef mit den besten Zutaten täglich frisch zubereitet werden. Unser vietnamesisches Familienunternehmen verbindet klassische Rezepte mit modernen Ansprüchen und schafft so ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Das Geheimnis von PHO CO lautet:

„DIE RICHTIGE KOMBINATION
AUS KRÄUTERN UND GEWÜRZEN.“

Entdecken Sie auch unsere regelmäßig wechselnden Tagesgerichte auf der Tafel.

Wir freuen uns darauf,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



PHO CO

Pan Asian Cuisine & Bao Burger
Sushi/Grill/Bar

Dear Guests,

Welcome to PHO CO Restaurant, where you can enjoy traditional Asian cuisine made with the finest ingredients and freshly prepared each day by our skilled chef. Our Vietnamese family-run restaurant beautifully blends classic recipes with modern culinary standards to create a truly unique dining experience.

At PHO CO, we believe in the secret to great taste:

“THE RIGHT COMBINATION OF HERBS AND SPICES.”

Don't forget to check out our daily specials, featured on the board.

We look forward to serving you!

FESTEFEIERN

Für Familienfeiern, Jubiläen oder andere besondere Anlässe bieten die Räumlichkeiten des „Pho Co“ den idealen Rahmen.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit einem exklusiv zusammengestellten Buffet, das ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.



PHO CO

Pan Asian Cuisine & Bao Burger
Sushi/Grill/Bar

CELEBRATING FESTIVITIES

Whether it's a family celebration, anniversary, or another special occasion, the welcoming atmosphere at "Pho Co" provides the perfect setting. We will delight you and your guests with an exclusive buffet, thoughtfully curated to suit your personal preferences.

GUTSCHEINE

Eine wunderbare Geschenkidee:
Gutscheine für ein unvergessliches Essen im Pho Co!

Unsere Gutscheine sind in
verschiedenen Wertstufen erhältlich.

Sprechen Sie uns gerne an!



GIFT VOUCHERS

A wonderful gift idea:
Vouchers for an unforgettable
dining experience at Pho Co!

Our vouchers are available
in various denominations.

Feel free to ask us!

APERITIF ¹⁴

- | | | |
|------------|---|---------------|
| G70 | PINK LADY ^{1, 3, 4, 5, 9, 13} | 8.90 € |
| | Grapefruit Pampelmuse, Prosecco, Pink Grapefruit Limo, Minze, Limette und Himbeere.
<i>Grapefruit, Prosecco, pink grapefruit soda, mint, lime and raspberry.</i> | |
| G71 | VIOLETT FLOWER ^{4, 5, 9, 13} | 8.90 € |
| | Lio, Limettensaft, Ginger Beer, Ingwer, Limette und Minze.
<i>Lio, lime juice, ginger beer, ginger, lime and mint.</i> | |
| G72 | WHITE PEACH ^{9, 13} | 7.90 € |
| | Lillet Blanc, Prosecco, Weißer Pfirsich, Limette und Minze.
<i>Lillet Blanc, Prosecco, white peach, lime and mint.</i> | |
| G73 | COCONUT DREAM ^{1, 9, 13} | 8.90 € |
| | Kokos, Himbeersirup, Limonaden-Mix und Prosecco.
<i>Coconut, raspberry syrup, limonaden mix and prosecco.</i> | |
| G74 | LYCHEE SOUL ^{9, 13} | 8.90 € |
| | Lillet Rosé, Litschi-Saft, Prosecco und Wild Berry.
<i>Lillet Rosé, lychee juice, prosecco and wild berry.</i> | |
| G75 | YUZU SPRITZ ^{3, 4, 7, 13} | 8.90 € |
| | Yuzu, Zitronenmix, Zitronengras, Gin und Tonic.
<i>Yuzu, lemon mix, lemongrass, gin and tonic.</i> | |
| G76 | HUGO ^{1, 9, 13} | 7.90 € |
| | Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze und Limette.
<i>Elderflower syrup, Prosecco, sparkling water, mint and lime.</i> | |
| G77 | LILLET WILD BERRY ^{1, 4, 13} | 7.90 € |
| | Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren und Eiswürfel.
<i>Lillet Blanc, wild berry, berries and ice cubes.</i> | |
| G78 | APEROL ^{1, 13} | 7.90 € |
| | Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheibe und Eiswürfel.
<i>Aperol, prosecco, sparkling water, orange slice and ice cubes.</i> | |



HERZLICH
WILLKOMMEN



Vorspeisen – Starter

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

Vorspeisen – Starter



1. SOMMERROLLEN (2 STK.)

Eine Sommerrolle ist eine frisch in Reisapier gerollte Vorspeise der vietnamesischen Küche. Sie ähnelt der Frühlingsrolle, wird aber nicht frittiert.

A summer roll is a freshly wrapped rice paper appetizer from Vietnamese cuisine. It is similar to a spring roll but not fried.

A. TÔM - GARNELEN - SHRIMPS ^{D, B}

mit Fischsauce *with fish sauce*

6.50 €

B. CÁ HỒI - GEGRILTEM LACHS - GRILLED SALMON ^{D, F}

mit Teriyakisauce *with Teriyaki sauce*

7.50 €

C. BÒ - RINDFLEISCH - BEEF ^D

mit Fischsauce *with fish sauce*

6.50 €

D. CHAY - TOFU ^F 🌱

mit Hoisinsauce *with hoisin sauce*

5.90 €

E. XOÀI, BƠ - MANGO, AVOCADO ^G 🌱

mit Mangosauce *with mango sauce*

6.50 €



2. YAKITORI SPIESSE ^F

5.90 €

Hähnchenspieße. *Chicken skewers.*

3. CHẢ GIÒ VIỆT NAM (2 STK.)

Vietnamesische frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Karotten, Morcheln, Frühlingszwiebeln und Glasnudeln.

Vietnamese fried spring rolls filled with carrots, morels, spring onions and glass noodles

A. THỊT - FLEISCH - MEAT ^{C, B}

Original mit Schweinehackfleisch, Garnelen und Eier.

Original with minced pork, shrimps, and eggs.

6.20 €

B. CHAY - VEGGIE ^F 🌱

Vegetarisch mit Gemüse & Mungobohnen.

Vegetarian with vegetables and mung beans.

6.20 €

4. PONZU SOUL ^{D, F}

10.90 €

Halbe gegrillte Avocado, gefüllt mit Ponzu-Sauce und flambiertem Teriyaki-Lachs.

Half grilled avocado filled with ponzu sauce and flambéed teriyaki salmon.



5. **EDAMAME** ^F 🌱 6.90 €
 Japanische Sojabohnen mit Meersalz.
Japanese soybeans with sea salt.
6. **SÒ ĐIẾP NƯỚNG** ^{N, F} (3 STK.) 9.90 €
 Gegrillte Jakobsmuscheln mit Sojasauce.
Grilled scallops with soy sauce.
7. **GEGRILLTER OKTOPUS MIT AVOCADO** ^{N, F} 14.90 €
 Gegrillter Oktopus mit Sojasauce.
Grilled octopus with soy sauce
8. **EBI TEMPURA** ^{B, A, F, L} 8.90 €
 Frittierte Riesengarnelen mit Teriyakisauce
 und Sesam. *Fried king prawns with teriyaki sauce and sesame.*
9. **WAKAMESALAT MIT SESAM** ^L 🌱 6.90 €
10. **GYOZA** ^{A, 1} 7.90 €
 Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch oder
 frischem Gemüse, serviert mit einer
 süß-sauren Sauce.
*Dumplings filled with chicken or fresh vegetables,
 served with a sweet and sour sauce.*
- A. HÄHNCHEN** *chicken* 7.50 €
B. GEMÜSE *vegetables* 🌱
11. **CRISPY CALAMARI** ^{N, A, F} 9.90 €
12. **TUNA TATAR** ^{D, F} 11.90 €
13. **SALMON TATAR** ^{D, F} 10.90 €
14. **WANTAN** ^A 6.90 €
15. **FRIED VEGGIE** ^A 🌱 8.50 €
16. **PAPAYASALAT MIT GARNELEN** ^{D, B, E} 13.90 €
 Garnelen, frische Papaya, Sesam, Erdnüsse und frische Kräuter, serviert mit
 Limetten-Vinaigrette.
Shrimp, fresh papaya, sesame, peanuts and fresh herbs, served with a lime vinaigrette.
17. **MANGOSALAT MIT HÜHNCHEN** ^{D, E, L} 12.90 €
 Hühnerfleisch mit Mangostreifen, Schalotten, Limetten, Sesam, Erdnüsse
 und frische Kräuter, verfeinert mit Limetten-Vinaigrette.
*Chicken with mango strips, shallots, limes, sesame,
 peanuts and fresh herbs, refined with
 lime vinaigrette.*



Suppen

Soup



20. MISO SUPPE ^F 🌱 6.90 €

Miso-Suppe mit Tofu, Wakame, Shiitake und frischen Frühlingszwiebeln.
Miso soup with tofu, wakame, shiitake mushrooms, and fresh spring onions.

21. WANTAN SUPPE ^A 5.90 €

Wantan-Suppe, gefüllt mit Schweinefleisch. *Wantan soup filled with pork*

22. GLASNUDELSUPPE 5.90 €

Glasnudel-Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse.
Glass noodle soup with chicken and vegetables.

23. KOKOSMILCH-SUPPE

Kokosmilch, Zitronengras, Champignons, Tomaten, Gemüse und Koriander.
Coconut milk, lemongrass, mushrooms, tomatoes, vegetables and coriander.

A. HÜHNERFLEISCH *chicken* 6.90 €

B. GARNELEN ^B *shrimp* 7.50 €

C. LACHS ^D *salmon* 7.50 €

24. TOM YAM-SUPPE

Suppe mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Koriander, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft.
Soup with fresh vegetables, spring onions, and coriander, seasoned with a dash of lime juice.

A. HÜHNERFLEISCH *chicken* 6.50 €

B. GARNELEN ^B *shrimp* 7.50 €

C. LACHS ^D *salmon* 7.50 €

Gemischter Salat ^{E, L}

Mixed Salad



Knackiger Salarico, Wildkräutersalat,
Rucola, Radicchio, Avocado, Gurke,
Kirschtomaten, Paprika,
geröstete Erdnüsse
mit Sesamdressing.

*Crispy Salarico, wild herb salad,
arugula, radicchio,
avocado, cucumber,
cherry tomatoes, bell peppers,
roasted peanuts
with sesame dressing.*

- | | |
|---|---------|
| 30. TOFU ^F 🌱 | 14.90 € |
| 31. PANIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET ^A
<i>Breaded Chicken Breast Fillet</i> | 15.90 € |
| 32. GEBACKENE ENTE ^A <i>Crispy duck</i> | 17.90 € |
| 33. RINDERHÜFTSTEAK <i>Beef rump steak</i> | 16.90 € |
| 34. LACHS ^D <i>Salmon</i> | 19.90 € |
| 35. GEGRILLTE GARNELEN ^B <i>Grilled prawns</i> | 18.90 € |
| 36. GEBACKENE GARNELEN ^{B, A} <i>Baked prawns</i> | 19.90 € |

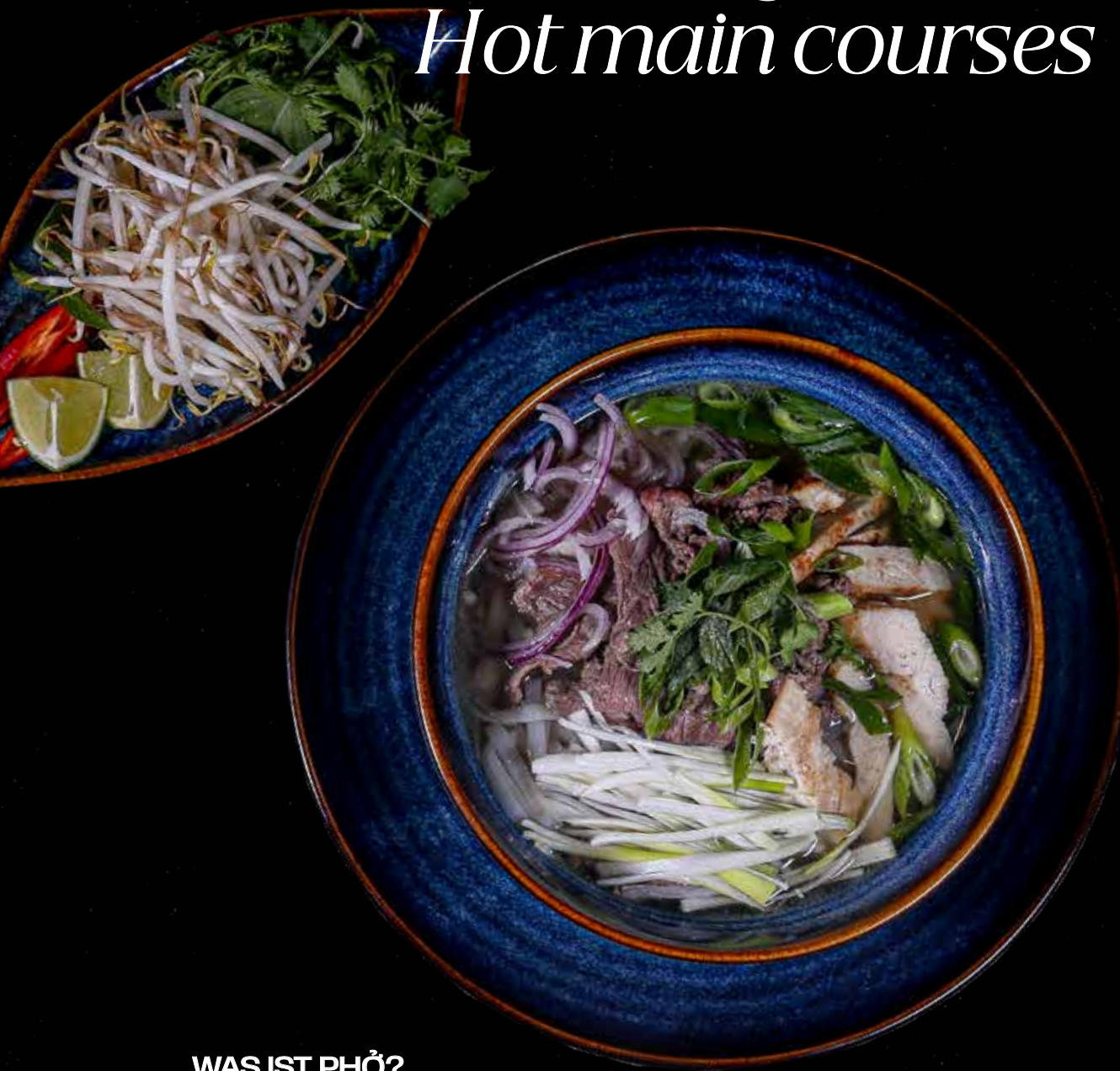
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

Unbedingt probieren!



Warme Hauptgerichte

Hot main courses



WAS IST PHỞ?

Phở /Fə:/

Phở sind vietnamesische Reisbandnudeln – ein beliebtes Street Food in Vietnam. Serviert wird Phở mit einer aromatischen Rinderknochenbrühe, frischen Soja-sprossen und Zwiebeln.

Phở is Vietnamese rice noodle soup – a popular street food in Vietnam. It is served with a flavorful beef bone broth, fresh bean sprouts, and onions.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | PHỞ BÒ ^B RINDFLEISCH <i>Beef</i> | 16.90 € |
| 41. | PHỞ GÀ ^B HÜHNCHEN <i>Chicken</i> | 15.90 € |
| 42. | PHỞ CHAY / TOFU ^M  <i>Vegetarian / Tofu</i> | 14.90 € |
| 43. | PHỞ BÒ + GÀ ^B
RINDFLEISCH + HÜHNCHEN <i>Beef + Chicken</i> | 17.90 € |

WAS IST BÚN?

Bún /[bun]/

Bún sind vietnamesische, dünne Reismudeln (vermicelli), die entweder als Suppe oder mit Salat, Fleisch oder Fisch serviert werden.

Bún are thin Vietnamese rice noodles (vermicelli), usually served in soup or with salad, meat, or fish.



50. BÚN CHẢ ^D

Gegrilltes Schweinefleisch, frische Kräuter, Salat und hausgemachte Limettensauce.
Grilled pork, fresh herbs, salad, and homemade lime sauce.

18.90 €

51. BÚN CHẢ CÁ ^{D,F}

Fischbuletten, Sojasprossen, Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und Dill.
Fish meatballs, bean sprouts, vegetables, spring onions, coriander and dill.

16.90 €



52. BÚN BÒ NAM BỘ ^{D,E}

Rindfleisch mit Zitronengras, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, Salat, Gemüse und Koriander, serviert mit Spezialsoße.
Beef with lemongrass, roasted onions, peanuts, salad, vegetables, and coriander, served with special sauce.

17.90 €

53. BÚN NEM

A. FRÜHLINGSROLLEN ^{D,E} *Spring rolls*

16.90 €

Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, vietnamesische Kräuter, frischer Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln & Reismudeln mit Limetten-Dressing.
Minced meat, morels, glass noodles, Vietnamese herbs, fresh salad, peanuts, fried onions & rice noodles with lime dressing.

B. VEGGIE-FRÜHLINGSROLLEN ^E *Veggie spring rolls*

15.90 €

Frisches Gemüse, Morcheln, Glasnudeln, frische Kräuter, Salat, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit veganem Limetten-Dressing.
Fresh vegetables, morels, glass noodles, fresh herbs, salad, peanuts and fried onions, served with vegan lime dressing.

54. BÚN CHAY ^{F,E}

15.90 €

Frischer Salat, Tofu, Erdnüsse, Röstzwiebeln, verfeinert mit Limetten-Dressing.
Fresh salad, tofu, peanuts, fried onions, refined with lime dressing.

55. BÚN CÁ ^{I,B}

17.90 €

Panierte Lachsstreifen, vietnamesische Schweinefleisch-Wurst, Fischbuletten, frische Tomaten, Tamarinde, Zitronengras, Gemüse und aromatische asiatische Kräuter.
Crispy salmon strips, Vietnamese pork sausage, fish meatballs, fresh tomatoes, tamarind, lemongrass, vegetables and aromatic Asian herbs.

Bánh Mì Brot - Bread

BÁNH MÌ VIETNAM ^{D, G}

Bánh Mì ist vietnamesisch und bedeutet wörtlich „Brot aller Art“. Es steht für die kulinarische Verbindung zwischen Frankreich und Vietnam.

Für uns ist es jedoch weit mehr als nur ein Name: Es ist eine wunderbare Kindheits-erinnerung – untrennbar verbunden mit den traditionellen Gerichten und Aromen des einzigartigen Vietnams.

Alle Bánh Mì werden belegt mit Gurken, Lauch, Chili, in Reisessig eingelegten Möhren und Daikon-Rettich sowie frischem Koriander.

Bánh Mì is Vietnamese and literally means “bread of all kinds.” It symbolizes the culinary connection between France and Vietnam. But for us, it’s much more than just a name: it’s a cherished childhood memory, deeply tied to the traditional dishes and flavors of unique Vietnam.

All Bánh Mì are topped with cucumber, leek, chili, carrots and daikon pickled in rice vinegar, and fresh coriander.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | THIT XÀ XIU | 11.90 € |
| | Mit mariniertem Schweinefleisch. <i>Marinated pork</i> | |
| 61. | THIT NUONG | 11.00 € |
| | Mit gegrilltem Schweinefleisch. <i>Grilled pork</i> | |
| 61. | THAP CAM | 13.90 € |
| | Mit süß-scharfem Xá Xíu-Schweinefleisch, vietnamesischer Wurst und hausgemachter Leberpastete.
<i>With sweet and spicy Xá Xíu pork, Vietnamese sausage, and homemade liver pâté.</i> | |
| 62. | VIT ENTE DUCK | 13.90 € |
| 63. | BO RINDFLEISCH BEEF | 12.90 € |
| 64. | CHAY 🌱 GEMÜSE VEGETABLE | 10.90 € |



Reisgerichte

Rice Dishes

70. LEMON ON FIRE - SẢ ÓT ^{L,F}

Geschwenktes Gemüse mit Zitronengras und Peperoni, serviert mit Sesamreis.

Stir-fried vegetables with lemongrass and peppers, served with sesame rice.

A. HÄHNCHEN <i>chicken</i>	18.90 €
C. RINDFLEISCH <i>beef</i>	19.90 €
D. GARNELEN ^B <i>shrimp</i>	21.90 €
G. TOFU ^F 🌱	18.90 €

71. MANGO STYLE ^{L,G}

Fruchtige Mangosoße, verfeinert mit Saisongemüse und Sesamreis.

Fruity mango sauce, refined with seasonal vegetables and sesame rice.

A. HÄHNCHEN <i>chicken</i>	17.90 €
B. GEBACKENES HÄHNCHEN ^A <i>baked chicken</i>	19.90 €
D. GARNELEN ^B <i>shrimp</i>	21.90 €
E. GEGRILLTER LACHS ^D <i>Grilled salmon</i>	23.90 €
F. GEBACKENE ENTE ^A <i>Baked duck</i>	23.90 €
H. RINDERHÜFTSTEAK <i>Beef rump steak</i>	22.90 €



72. COCONUT STYLE ^{G, L, D}

Cremiges Kokos-Curry mit Kürbis, Obst, Lychee, Gemüse und Zitronengras, verfeinert mit Sesamreis.
Creamy coconut curry with pumpkin, fruit, lychee, baby corn, and lemongrass, refined with sesame rice.



- | | |
|--|---------|
| A. HÄHNCHEN <i>chicken</i> | 18.90 € |
| B. GEBACKENES HÄHNCHEN ^A <i>baked chicken</i> | 19.90 € |
| C. RINDFLEISCH <i>beef</i> | 21.90 € |
| D. WILDFANG RIESENGARNELEN ^B
<i>Wild caught king prawns</i> | 21.90 € |
| E. GEGRILLTER LACHS ^D <i>Grilled salmon</i> | 23.90 € |
| F. GERILLTE BARBARIE-ENTENBRUST
<i>grilled Barbary duck breast</i> | 21.90 € |
| G. TOFU ^F 🌱 | 18.90 € |

73. PHỞ CỔ DELUXE ^{L, F}

Marktfresches Gemüse in hausgemachter Sauce, serviert mit Sesamreis.
Market-fresh vegetables in homemade sauce, served with sesame rice.



- | | |
|--|---------|
| B. GEBACKENES HÄHNCHEN ^A <i>Baked chicken</i> | 17.90 € |
| D. GEGRILLTE GARNELEN <i>Grilled shrimp</i> | 21.90 € |
| F. GEBACKENE ENTE ^A <i>Baked duck</i> | 21.90 € |
| G. TOFU ^F 🌱 | 16.90 € |
| H. GEGRILLTES RINDERHÜFTSTEAK
<i>Grilled beef rump steak</i> | 19.90 € |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
 If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

Grill



80. PHO CO'S ENTRECOTE ^{C, D, F, G, H, I, J, L, 9, 10} 26.90 €

250 g gegrilltes Entrecôte, serviert mit Pak Choi und Austernpilzen in Austernsauce.

250 g grilled entrecôte served with pak choi, oyster mushrooms in oyster sauce.

81. DUCKY LOVER ^{D, F, G, H, I, J, L, 3, 8, 9, 10} 25.90 €

Babarie-Entenbrust mit frischem Saisongemüse und Tamarindensauce.

Babarie duck breast with fresh seasonal vegetables and tamarind sauce.

82. SALMON DREAM ^{C, D, F, G, H, I, J, L, M, 9, 10, 12} 26.90 €

Lachs mit gegrilltem grünen Spargel und Salat mit Teriyakisauce.

Salmon with grilled green asparagus and salad with teriyaki sauce.

83. THUNFISCHSTEAK ^{C, D, F, G, H, I, J, L, 9, 10, 12} 27.90 €

Thunfisch mit gegrilltem grünen Spargel und Salat mit Teriyakisauce.

Tuna steak with grilled green asparagus and salad with teriyaki sauce.

84. UNDER THE SEA ^{B, C, D, E, F, G, H, I, J, L, 9, 10, 12} 28.90 €

Jacobsmuscheln, Garnelen und Oktopus mit gegrillter Avocado, Gemüse und Salat mit hausgemachter Sauce.

Scallops, shrimp, and octopus with grilled avocado, vegetables, and salad with homemade sauce.



EXTRAS

A. SUSHI REIS / *Sushi rice* 🌿 3.50 €

B. GEBRATENE NUDELN ^{C, F} / *Fried noodles* 🌿 4.00 €

C. POMMES / *Fries* 🌿 3.50 €

D. SÜSSKARTOFFELPOMMES / 🌿 4.00 €

Sweet potato fries

Gebratenes Gericht

Stir-Fry

90. COM RANG ^{C, F}

Gebratener Reis mit Ei, Mungobohnen, Zwiebeln und Karotten.
Fried rice with egg, mung beans, onions, and carrots.

- | | | |
|--|----------------------|---------|
| B. GEBACKENES HÄHNCHEN ^A | <i>Baked chicken</i> | 17.90 € |
| D. WILDFANG RIESENGARNELEN ^B | <i>Giant prawns</i> | 18.90 € |
| F. GEBACKENE ENTE ^A | <i>Baked duck</i> | 19.90 € |

91. MI XAO ^{C, F}

Gebratene Nudeln mit Ei,
 Mungobohnen, Zwiebeln und
 Karotten.
*Fried noodles with egg,
 mung beans, onions, and carrots.*



- | | | |
|--|-----------------------------|---------|
| B. GEBACKENES HÄHNCHEN ^A | <i>Baked chicken</i> | 17.90 € |
| D. WILDFANG RIESENGARNELEN ^B | <i>Giant prawns</i> | 18.90 € |
| E. LACHSSTEAK ^D | <i>Salmon steak</i> | 19.90 € |
| F. BARBARIE ENTENBRUST | <i>Barbarie duck breast</i> | 18.90 € |

92. UDON XAO ^{F, A, D}

Japanische Udon-Nudeln mit Pak Choi, Mungbohnen sprossen, Zwiebeln,
 saisonalem Gemüse und hausgemachter Pho Co Sauce.
*Japanese Udon noodles with pak choy, mung bean sprouts, onions,
 seasonal vegetables, and homemade Pho Co sauce.*

- | | | |
|--|----------------------|---------|
| B. GEBACKENES HÄHNCHEN ^A | <i>Baked chicken</i> | 16.90 € |
| D. WILDFANG RIESENGARNELEN ^B | <i>Giant prawns</i> | 18.90 € |
| F. GEBACKENE ENTE ^A | <i>Baked duck</i> | 18.90 € |

93. PHO XAO ^{E, L}

Gebratene Reisbandnudeln
 mit frischem Gemüse,
 gerösteten Erdnüssen, Sesam
 und aromatischen Kräutern.
*Fried rice noodles with fresh vegetables,
 roasted peanuts, sesame and
 aromatic herbs.*



- | | | |
|--|----------------------|---------|
| B. GEBRATENES HÜHNCHEN ^A | <i>Baked chicken</i> | 16.90 € |
| C. GEBRATENES RINDFLEISCH | <i>Fried beef</i> | 17.90 € |
| D. WILDFANG RIESENGARNELEN ^B | <i>Giant prawns</i> | 18.90 € |

Bao Burger A, C

HANDGEMACHTE BUNS & SAUCEN HANDMADE BUNS & SAUCES

BASIS C, F - BASIC

Frischer Salat mit Gurken, Mango, Koriander, Erdnüssen, Schalotten und eingelegtem Wurzelgemüse, verfeinert mit hausgemachter Mayonnaise.

AUF WUNSCH MIT AVOCADOCREME^g (+2 €)

Fresh salad with cucumber, mango, coriander, peanuts, shallots and pickled root vegetables, refined with homemade mayonnaise. With extra avocado-cream (+2 €)

- 100. GOOD MORNING VIETNAM^g** 9.50 €
Omelette, Cheddar, Tomaten, Lauchzwiebeln, gerösteter grüner Reis.
Omelette, cheddar-cheese, tomato, spring onion, roasted green rice
- 101. PHỞ CỎ^{L, F}** 12.90 €
Knusprige Ente, Champignons, Sesam, karamellisierte Zwiebeln und BBQ-Sauce.
Crispy duck, mushroom, sesame, caramelized onion, and BBQ sauce
- 102. MISS SÀI GÒN** 11.90 €
Schweinefleisch, Ei, vietnamesische Wurst, Senfkohl.
pork, egg, Vietnam sausage, mustard greens.
- 104. HONEY MOON^{B, L}** 12.90 €
Rindfleisch, Zitronengras-Chili, Panko-Garnelen, rote Zwiebeln, Cheddar, Sesam.
Beef-patty, lemongrass, chili, panko prawns, red onion, cheddar, sesame.
- 105. IN LOVE** 12.90 €
Rindfleischpatty, Zitronengras, karamellisierte Zwiebeln, Camembert, Apfelringe.
Beef patty, lemongrass, caramelized onion, camembert, apple rings.
- 106. THAT CHICK^{* L} * auch vegetarisch mit Tofu^M.** 11.50 €
Roti-Hähnchen mit Honig-Sesam-Karamell, Ingwer, vietnamesische Minze, gerösteter grüner Reis. Roasted chicken with honey-sesame caramel, ginger, Vietnamese mint, roasted green rice. * also vegetarian with tofu
- 107. THE SEA SHINE^{D, B, g}** 12.90 €
Fisch-Cake, Zitronengras, Limettenblätter, Chili, Garnelen, Dill, Kurkurna, Kokos, Cheddar. Fish cake, panko prawn, lemongrass, lemon leaves, chili, dill, turmeric, coconut, cheddar.
- 108. GREEN STYLE^M 🌱** 10.90 €
Tofu, Aubergine, Zitronengras, Kurkuma, Kokos, Papaya, gerösteter grüner Reis, Chia. Tofu, aubergine, lemongrass, turmeric, coconut, papaya, roasted green rice, chia.

BEILAGE NACH WAHL - SIDE DISH OF CHOICE

Pommes Fries

Einzelpreis: 3,90€ (im Menü 3,60€)

Süßkartoffel-Pommes. Sweet potato fries

Einzelpreis: 4,60€ (im Menü 3,90€)



Bowl-Phoco-Chirashi

Sushireis mit Avocado, Gurken, Paprika, Mango, Sojabohnen, Sakurakresse, Rucola, Algensalat und Sesam – mit: *Sushi rice with avocado, cucumber, bell pepper, mango, soybeans, sakura cress, arugula, seaweed salad, and sesame – with:*

- B1. SALMON DAWN** C, D, E, F, G, H, J, L, 9, 10 18.90 €
Lachs, Kaviar und Sesam-Sauce. *Salmon, caviar and sesame sauce.*
- B2. TUNA ROSE** F, L, D 20.90 €
Thunfisch, Kaviar und Sesam-Sauce. *Tuna, caviar and sesame sauce.*
- B3. EVEREST** F, L, D, N 22.90 €
Lachs, Thunfisch, Jakobmuscheln, Kaviar und Sesam-Sauce.
Salmon, tuna, scallops, caviar and sesame sauce.
- B4. SUNRISE** F, L, D, N, B 24.90 €
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen, Oktopus, Kaviar und Sesam-Sauce.
Salmon, tuna, scallops, shrimp, octopus, caviar, and sesame sauce.
- B5. BLACK FLASH** F, L 19.90 €
Gegrilltes Rindfleisch, Sesam und Teriyaki-Sauce.
Grilled beef, sesame and teriyaki sauce.
- B6. DUCKY SKY** F, L 20.90 €
Gegrillte Ente, Sesam und Teriyaki-Sauce *Grilled duck, sesame and teriyaki sauce.*
- B7. SAMURAI SHRIMP** F, L, B 21.90 €
Gegrillte Garnelen, Sesam und Teriyaki-Sauce.
Grilled shrimp, sesame, teriyaki sauce
- B8. DANCING SALMON** F, L, D 22.90 €
Gegrillte Lachs, Sesam und Teriyaki-Sauce. *Grilled salmon, sesame, teriyaki sauce.*



Kinder Menü

- K1. KINDER MENÜ 1** A, C 8.90 €
Paniertes Hähnchen mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise.
Breaded chicken with fries and ketchup or mayonnaise.
- K2. KINDER MENÜ 2** A, B 8.90 €
Frittierte Garnelen mit Reis. *Fried shrimp with rice.*

Desserts



- D1. GEBACKENES EIS MIT ERDBEERSAUCE** 7.90 €
A, B, C, E, F, G, H, I, J, L, 1, 2, 9, 10, 12, 14
Vanilleeis mit Kokosflocken umhüllt im Tempurateig, serviert mit gerösteten Erdnüssen. *Vanilla ice cream with coconut flakes coated in tempura batter, served with roasted peanuts.*
- D2. SELBSTGEMACHTES EIS - 3 KUGEL** A, C, F, G, H, 9, 12, 14
A. KOKOS / *Coconut* 2.90 €
B. LYCHEE / *Lychee* 2.90 €
C. TARO / *Taro* 2.90 €
- D3. RAVEN QUEEN** A, C, F, G, H, 3, 4, 8, 9, 12 8.90 €
Zartbitterschokoladenmousse mit Himbeerfüllung auf einem Brownieboden. *Dark chocolate mousse with raspberry filling on a brownie base.*
- D4. MOKKA TRAUM** C, G, H, A, F, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 14 9.90 €
Karamellisierte Mokka mousse, Kokosmousse auf Brownieboden. *Caramelized mocha mousse, coconut mousse on a brownie base.*
- D5. FLAMINGO ROYAL** 9.90 €
A, C, E, F, G, H, I, J, L, M, 1, 3, 4, 8, 9, 10, 12, 14
Kirschwasser, Vanillemousse, leichte Schokoladenmousse, Kirschfüllung, Schokoladenboden. *Cherry brandy, vanilla mousse, light chocolate mousse, cherry filling, chocolate base.*
- D6. GENTLE HEART** A, C, E, F, G, H, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 14 9.90 €
Panna Cotta mit Salzkaramel und Kirschfüllung. *Panna cotta with salted caramel and cherry filling.*
- D7. SNOW WHITE** A, C, F, G, H, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 14 10.90 €
Erdbeermousse, Limettencreme, Schokoladenboden mit flambierter Baiserhaube. *Strawberry mousse, lime cream, chocolate base with flamed meringue.*
- D8. MOCHI EIS (3 STÜCK)** 7.90 €
Mit verschiedenen Füllungen. *With various fillings.*



SUSHI



Hoso Maki

8 STK.

Dünne Reisrollen, hergestellt aus einem halben Noriblatt, gefüllt mit einer Zutat wie Fisch oder Gemüse.

Thin rice rolls made from half a nori sheet, filled with a single ingredient such as fish or vegetables.



M20.	AVOCADO	🥑 Avocado	4.90 €
M21.	KAPPA	🥒 Gurke Cucumber	3.90 €
M22.	MANGO	🥭 Mango	3.90 €
M23.	SPARGEL	^A 🥬 Tempura-Spargel Tempura Asparagus	3.90 €
M24.	VEGGI	🥬 Gemüse-Mix Vegetable Mix	4.90 €
M25.	SAKE	^D Frischer Lachs Fresh salmon	5.90 €
M26.	TEKKA	^D Frischer Thunfisch Fresh tuna	6.90 €
M27.	KANI	^{D, A} Krebsfleischimitat Surimi	5.90 €
M28.	SPICY SALMON	^D (SCHARF) Gehackter Lachs mit Frühlingszwiebeln <i>Minced salmon with spring onions</i>	6.90 €
M29.	UNAGI	^N Aal Eel	6.90 €
M30.	SALMONSKIN	^{I, D} Gebackene Lachshaut Fried salmon skin	5.90 €
M31.	EBI TEMPURA	^{I, B} Gebackene Garnelen Fried prawns	6.90 €
M32.	EBI	^B Gekochte Garnelen Cooked prawns	5.90 €
M33.	EDO	^D Lachs mit Avocado Salmon with avocado	5.90 €
M34.	SPICY TUNA	^D Gehacktes Thunfischfilet mit Frühlingszwiebeln. <i>Minced tuna fillet with spring onions.</i>	6.90 €



Nigiri 2 STK.

Der gekochte Reis wird von Hand zu einer kleinen Rolle geformt, etwa zwei Finger breit, und mit Fisch oder Meeresfrüchten belegt.



The cooked rice is shaped by hand into a small roll, about two fingers wide, and topped with fish or seafood.

N1.	SAKE ^D Frischer Lachs. <i>Fresh salmon.</i>	6.50 €
N2.	SAKE ABURI ^D Flambierter Lachs, Frühlingszwiebeln, * Tobiko. <i>Flambeed salmon, spring onions, tobiko.</i>	6.90 €
N3.	TUNA ^D Frischer Thunfisch. <i>Fresh tuna.</i>	7.50 €
N4.	TUNA ABURI ^D Flambierter Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Tobiko. <i>Flambeed tuna, spring onions, tobiko.</i>	7.90 €
N5.	EBI ^B Gekochte Garnelen. <i>Cooked shrimp.</i>	6.50 €
N6.	FRY EBI ^{B, A} Gebackene Garnelen. <i>Baked shrimp.</i>	6.90 €
N7.	TAKO ^N Oktopus. <i>Octopus.</i>	6.50 €
N8.	TAKKO ABURI ^N Flambierter Oktopus. <i>Flambeed octopus.</i>	6.90 €
N9.	UNAGI ^N Gegrillter Aal. <i>Grilled eel.</i>	7.90 €
N10.	MANAGA ^D Flambierter Butterfisch. <i>Flambeed butterfish.</i>	6.50 €
N11.	HOTATE ^N Jakobsmuscheln. <i>Scallops.</i>	7.50 €
N12.	HOTATE ABURI ^N Flambierte Jacobmuscheln. <i>Flambeed scallop.</i>	7.90 €
N13.	IKURA ^D Lachskaviar auf Reiskissen. <i>Salmon caviar on rice pillows.</i>	8.00 €
N14.	TOBIKO ^D Fliegenfisch-Kaviar auf Reiskissen. <i>Flying fish caviar on rice pillows.</i>	7.00 €
N15.	TUNA TATAR ^D Gehackter Thunfisch, leicht scharf. <i>Minced tuna, lightly spicy.</i>	7.90 €
N16.	SALMON TATAR ^D Gehackter Lachs, leicht scharf <i>Minced salmon, lightly spicy.</i>	7.50 €
N17.	WAKAME ^F 🌿 Seetangsalat auf Sushi-Reis. <i>Seaweed salad on sushi rice.</i>	6.90 €
N18.	AVOCADO 🌿 Frische Avocado. <i>Fresh avocado.</i>	6.50 €

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.*

Inside-out

8 STK.

Bei dieser Abwandlung des traditionellen Maki-Sushis befindet sich der Reis außen, während das Noriblatt innen in der Sushi-Rolle liegt.

In this variation of traditional Maki sushi, the rice is on the outside, while the nori sheet is inside the sushi roll.

U40. SALMON ^D

9.90 €

Lachs,
Avocado
und * Tobiko
*Salmon,
avocado
and Tobiko.*



U41. DUCKY ^{A, L, G}

9.90 €

Gebackene Ente, Gurke, Frischkäse, Rucola und Sesam.
Baked duck, cucumber, cream cheese, rocket and sesame.

U42. AVO-RUCOLA ^{L, G} 🌱

8.90 €

Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse und Sesam.
Avocado, cucumber, rocket, cream cheese and sesame.

U43. YASAI ^{A, G}

7.90 €

Gebackene Zucchini und Aubergine, Frischkäse, Mozzarella und Rucola.
Baked zucchini and eggplant, cream cheese, mozzarella and rocket.

U44. TAKEDA ^{A, L, G}

8.90 €

Mit crispy Chicken, Avocado, Frischkäse und Sesam.
With crispy chicken, avocado, cream cheese and sesame.

U45. SALMONSKIN ^{A, L, G, D}

8.50 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam.
Grilled salmon skin, cucumber, avocado, cream cheese and sesame.

U46. SPICY SALMON ^D

9.90 €

Spicy Lachs, Mango und Dill
Spicy salmon, mango and dill.

**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.*

U47. GREEN SHAKE ^{C, D}

9.50 €

Frischer Lachs, Gurke,
Avocado, Mayo und Dill.
*Fresh salmon, cucumber,
avocado, mayo and dill.*



U48. GREEN VEGAN ^L 🌱

8.50 €

Avocado, Gurke,
Paprika, Mango,
Spargel, Rucola und Sesam.
*Avocado, cucumber, pepper,
mango, asparagus,
rocket and sesame.*



U49. EBI TEMPURA ^{A, L, G, B}

9.50 €

Gebackene Garnelen,
Avocado, Mozzarella,
Frischkäse und Sesam.
*Baked shrimps, avocado,
mozzarella, cream cheese
and sesame.*



U50. KARRAGE ^{A, L, G}

9.00 €

Gebackenes Hähnchen, Avocado, Mango, Frischkäse und Sesam.
Baked chicken, avocado, mango, cream cheese and sesame.

U51. TUNA ROLL ^D

9.90 €

Frischer Thunfisch, Avocado und * Tobiko.
Fresh tuna, avocado and tobiko.

U52. HOTATEGAI ^{D, N}

9.90 €

FrISChe Jakobsmuscheln, Avocado und * Tobiko.
Fresh scallops, avocado and tobiko.

U53. UNAGI ROLL ^{A, L, G, B, N}

11.50 €

Gebackener Aal, Avocado, Garnelen, Frischkäse und Sesam.
Baked eel, avocado, shrimp, cream cheese and sesame.

**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.*

Crunchy Roll

6 STK.



Gesamte Sushi-Rolle in Tempurateig frittieren.

Fry the entire sushi roll in tempura batter.

- | | | |
|-------------|---|---------|
| C60. | CRUNCHY DUCKY ^{A, G} | 9.90 € |
| | Gebackene Ente, Avocado, Mozzarella, Lauch und Frischkäse in Tempura-mantel.
<i>Baked duck, avocado, mozzarella, leek, cream cheese, in tempura coating.</i> | |
| C61 | BEEF ROLL ^{A, G} | 9.50 € |
| | Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Schinken, Avocado, Käse, Bacon in Tempura-mantel.
<i>Beef, spring onions, ham, avocado, cheese, bacon, in tempura coating.</i> | |
| C62. | EBI ^{B, N, G} | 8.90 € |
| | Gebackene Garnelen, Aal, Avocado, Mozzarella.
<i>Baked shrimp, eel, avocado, mozzarella.</i> | |
| C63. | SALMON TEMPURA ^{D, G} | 8.90 € |
| | Lachs, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Kresse.
<i>Salmon, avocado, cream cheese, guacamole, cress.</i> | |
| C64. | TUNA TEMPURA ^{D, G} | 9.90 € |
| | Tuna, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Kresse.
<i>Tuna, avocado, cream cheese, guacamole, cress.</i> | |
| C65. | MIX ROLL ^{D, N, G} | 9.90 € |
| | Avocado, Lachs, Thunfisch, Garnelen, Aal, und Frischkäse.
<i>Avocado, salmon, tuna, shrimp, eel, cream cheese.</i> | |
| C66. | VEGGIE TEMPURA ^A 🌱 | 8.50 € |
| | Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Aubergine.
<i>Avocado, cucumber, mango, bell pepper, asparagus, eggplant.</i> | |
| C67. | KAGERE ROLL ^G | 10.50 € |
| | Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse.
<i>Chicken, avocado, cucumber, cream cheese.</i> | |

Sashimi⁴

Sashimi ist einfach roher, fein filetierter, sehr frischer Fisch.
Sashimi is simply raw, finely filleted, very fresh fish.

S70. SASHIMI SAKE ^{D, L} (8STK.) 18.00 €

Lachsscheiben auf Seetangsalat, junge Frühlingszwiebeln, Kaviar und Sesam.

Salmon slices on seaweed salad, young spring onions, caviar, and sesame.

S71. SASHIMI TUNA ^{D, L} (8STK.) 19.90 €

Thunfischscheiben auf Seetangsalat, Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Kaviar und Sesam.

Salmon slices on seaweed salad, spring onions, fresh tuna, caviar, and sesame.

S72. ABURI TUNA UND LACHS ^{D, L} (FLAMBIERT) (8STK.) 18.90 €

4 Lachsscheiben, 4 Thunfischscheiben auf Seetangsalat, junger Frühlingszwiebeln, Kaviar und Sesam.

4 salmon slices, 4 tuna slices on seaweed salad, spring onions, caviar, and sesame.

S73. DELUXE ^{D, B, N, L} (12STK.) 21.90 €

2 Thunfisch, 2 Lachs, 2 Garnelen, 2 Oktopus, 2 Jakobsmuscheln, 2 flambierter Butterfisch mit Seetangsalat, Frühlingszwiebeln, Kaviar, Sesam.

2 Tuna, 2 salmons, 2 shrimps, 2 octopus, 2 scallops, 2 flambéed butterfish with seaweed salad, spring onions, caviar, and sesame.



Special Deluxe Roll 8 STK.

Eigene Kreationen des Sushi-Meisters.
Sushi master's own creations.

D80. DRAGON ABURI (LEICHT SCHAFT) ^{D, C, 1, 9} 16.50 €

Flambierter Thunfisch, Lachs, Lauchzwiebeln, Kaviar, gefüllt mit gehacktem Thunfisch, Gurke, Avocado, serviert mit Mayo und Unagi-Sauce.
Flambéed tuna, salmon, spring onions, caviar, filled with chopped tuna, cucumber, avocado, served with mayo and unagi sauce.

D81. RAINBOW ^{D, B, C, 1, 9} 15.50 €

Roher Lachs, Thunfisch, Kaviar, Lauchzwiebeln, gefüllt mit panierten Garnelen, Avocado, Gurke, serviert mit Mayo und Unagi-Sauce.
Raw salmon, tuna, caviar, spring onions, stuffed with breaded prawns, avocado, cucumber, served with mayo and unagi sauce.

D82. UNAGI ROLL ^{B, G, N, L, 1, 9} 15.50 €

Gebackene Garnelen mit Mozzarella, Avocado, Frischkäse, mit Aal umwickelt, serviert Unagi-Sauce und Sesam.
Baked prawns with mozzarella, avocado, cream cheese, wrapped in eel, served with unagi sauce, and sesame.



D83. SHAKE OYAKO ^{D, G, 1, 9} 13.90 €

Gegrillte Lachshaut, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs und Unagi-Sauce. *Grilled salmon skin, avocado, cream cheese, wrapped in flambéed salmon and unagi sauce.*

D84. OSAKA ROLL ^{D, B, G, 1, 9} 14.50 €

Flambierter Lachs, panierte Garnelen, Avocado, Rucola, Gurken, * Tobiko, Frischkäse und Unagi-Sauce.
Flambéed salmon, breaded prawns, avocado, rocket, cucumber, tobiko, cream cheese, unagi sauce.

D85. VEGGIE SPECIAL 13.50 €

Free style Veggie, umfüllt mit Avocado.
Free style veggie, filled with avocado.

D86. PHO CO SPECIAL ^{D, B, A, G} 14.90 €

Free Style special: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado mit gebackenen Garnelen, Rucola und Mozzarella.
Free Style special: salmon, tuna, prawns, avocado with baked prawns, rocket, and mozzarella.

D87. SAKESTAR ^{D, A, G} 15.90 €

Thunfischtatar, gebackener Spargel, frittierter Surimi, Frischkäse mit gefülltem Lachs.
Tuna tart, baked asparagus, fried surimi, cream cheese with stuffed salmon.

**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.*

D88. EDO ROLL A, G, D **14.50 €**

Avocado im Tempuramantel, Mango, Rucola, Frischkäse mit gefülltem Lachs.

Avocado in tempura coating, mango, rocket, cream cheese with stuffed salmon.

D89. CARPACIO TUNA EBI A, B, G **15.90 €**

Gebackene Garnelen, Avocado, Mozzarella gefüllt mit Carpaccio-Thunfisch.

Baked shrimp, avocado, mozzarella stuffed with carpaccio tuna.

D90. CARPACIO TUNA SCHARFT D **15.90 €**

Carpaccio-Thunfisch, Avocado, Feuerlachs, Dill, Frühlingszwiebeln, scharf, Kaviar.

Carpaccio tuna, avocado, fire salmon, dill, spring onions, spicy, caviar.

D91. SMOKED SALMON A, G, D **14.90 €**



Avocado im Tempuramantel, Apfel, Feige, Philadelphia im rotholzgeräucherten Lachs-Mantel.

Avocado in tempura coating, apple, fig, Philadelphia in redwood smoked salmon coating.

D92. MANGO DREAM D **14.90 €**

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, mit rotholzgeräuchertem Lachs.

Grilled salmon skin, mango, avocado, with redwood smoked salmon.

D93. FIRE SALMON D **14.50 €**

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, mit Feuerlachs.

Grilled salmon skin, mango, avocado, with fire salmon.

D94. AVOCADO SPECIAL A, G  **13.50 €**

Feige, gebackener Spargel, Gurke und Frischkäse mit gefüllter Avocado.

Fig, baked asparagus, cucumber, and cream cheese with stuffed avocado.

D95. SUSHINE ROLL D, G **14.50 €**

Gegrillter Lachs, Thunfisch, Gurke, Rucola, Mozzarella mit gefüllter Avocado.

Grilled salmon, tuna, cucumber, rocket, mozzarella with stuffed avocado.

D96. OCEAN A, N, G, D **16.90 €**

Tempura-Aal, Rucola, Avocado, Frischkäse mit Feuerlachs, Kaviar, Frühlingszwiebeln.

Tempura eel, rocket, avocado, cream cheese with fire salmon, caviar, spring onions.

D97. FRUIT ROLL H **13.50 €**

Nutella, Banane, gefüllte Mango, Kokosflocken und Erdbeersauce.

Nutella, banana, stuffed mango, coconut flakes, and strawberry sauce.

Menü Sushi

Zusammenstellung von verschiedene Sushi Variante
Compilation of different sushi variants

MENÜ 1. JOY FOR ONE ^{L, G} 14.90 €

8 Stk. Avocado Maki, Mango, Gurke, Rucola
Maki,
8 Stk. Veggie Inside-Out-Roll
8 pcs. Avocado maki, mango, cucumber, rocket maki,
8 pcs. Veggie inside out roll

MENÜ 2. VEGGIE MIX ^{A, G, L} 19.90 €

2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie Style (Spargel, Gurke, Mango,
Rucola)
6 Stk. Crunchy Veggie Roll (Paprika, Gurke,
Avocado, Mango)
2 pieces Avocado Nigiri
8 pieces veggie Style (asparagus, cucumber, mango,
rocket)
6 pieces crunchy veggie roll (pepper, cucumber, avoca-
do, mango)

MENÜ 3. SALMON LOVER ^{A, G, D, L} 24.90 €

6 Stk. Nigiri Lachs
8 Stk. Alaska
6 Stk. Crunchy Salmon
6 pieces nigiri Salmon
8 pieces Alaska
6 pieces Crunchy Salmon

MENÜ 4. OSAKA ^{D, B, G, I, 9} 23.90 €

8 Stk. Osaka Roll
2 Stk. Aburi Sake Nigiri
6 Stk. Sake Maki

MENÜ 5. KASHIWA ^{D, B, G, L, N} 24.50 €

MENÜ 8. FREINDS ^{A, B, C, D, G, L, I, 9}

Platte des Küchenchefs
Ab 3 Personen (je Person 30€)
Ab 5 Personen (je Person 25 €)
Ab 8 Personen (je Person 20 €)
Chef Choice Platter From 3 people
(€30 per person)
From 5 people (€25 per person)
From 8 people (€20 per person)

3 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen)
8 Stk. Fire Salmon
6 Stk. Crunchy Ebi
3 pcs. Nigiri (salmon, tuna, shrimp)
8 pcs. Fire salmon
6 pcs. Crunchy ebi

MENÜ 6. MATSUDO 22.50 € ^{A, D, G, B, N, L}

6 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Jakobsmu-
scheln, Oktopus, Aal)
6 Stk. Crunchy Duck Roll
6 pcs. Nigiri (salmon, tuna, ebi, scallops, octopus, eel)
6 pcs. Crunchy Duck Roll

MENÜ 7. YOU & ME 45.90 € ^{D, B, C, L, A, I, 9}

Für 2 Person
Edamame, Seetangsalat, Butterfisch, Kaviar.
6 Stk. Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Ebi)
8 Stk. Avo Maki
6 Stk. Crunchy Lachs Avo
8 Stk. Rainbow
for 2 people
Edamame, seaweed salad, butterfish, caviar
6 pcs. Nigiri (2 salmon, 2 tuna, 2 ebi)
8 pcs. Avo maki
6 pcs. Crunchy salmon avo
8 pcs. Rainbow



Getränke

Drinks



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

KAFFEE ²

G1	KAFFEE	3.00 €
G2	CA PHE VIETNAM ^G	4.00 €
G3	CA PHE SUA DA ^G	4.50 €
	Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch. <i>Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk</i>	
G4	MATCHA LATTE ^G	4.00 €
G5	KAKAO	4.00 €
G6	CAPPUCCINO ^G	3.50 €
G7	LATTE MACCHIATO ^G	4.00 €
G8	ESPRESSO	1.90 €
G9	DOPPELTER ESPRESSO	2.90 €
G10	ESPRESSO MACCHIATO ^G	2.50 €



TEESPEZIALITÄTEN

G11	SPRING ROSE	4.50 €
	Ein wohltuender Kräutertee aus Jujube (roten Datteln) aus Xinjiang (China), Jasmin, Chrysanthemen, Rosenknospen und Süßkraut – für schöne Haut, besseren Schlaf und sanfte Entgiftung. <i>A soothing herbal tea made from jujube (red dates) from Xinjiang, China, jasmine, chrysanthemums, rosebuds, and stevia – for beautiful skin, better sleep, and gentle detoxification.,</i>	
G12	ASIAN LOVE	4.50 €
	Jujube aus Xinjiang (China), Getrocknete Longan aus Hung Yen (Vietnam), Gelber Chrysanthemen-Tee, Gojibeeren aus Ningxia, Weiße Jasmin-Knospen, Rosenknospen, Stevia (Süßkraut) <i>Jujube from Xinjiang (China), Dried Longan from Hung Yen (Vietnam), Yellow Chrysanthemum Tea, Goji Berries from Ningxia, White Jasmine Buds, Rose Buds, Stevia (Sweet Leaf)</i>	
G13	BEAUTY TEA	4.50 €
	Jujube aus Xinjiang (China), Getrocknete Longan aus Hung Yen (Vietnam), Gelber Chrysanthemen-Tee, Gojibeeren aus Ningxia, Rosenknospen <i>Jujube from Xinjiang (China), Dried Longan from Hung Yen (Vietnam), Goji Berries from Ningxia, White Jasmine Buds, Rose Buds</i>	
G14	PHO CO TEE	4.50 €
	Limette, Limettenblätter, Ingwer, Zitronengras und Honig <i>Lime, lime leaves, ginger, lemongrass and honey</i>	
G15	MINZETEE	3.50 €
G16	INGWERTEE	3.50 €
G17	JASMINTEE IN DER KANNE ²	7.90 €
G18	GRÜNNTEE IN DER KANNE ²	7.90 €
G19	SCHWARZTEE IN DER KANNE ²	7.90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

G20	MANGO-MINZE	7.90 €
G21	PASSIONSFRUIT-MINZE	7.90 €
G22	LYCHEE-MINZE	7.90 €
G23	YUZU-INGWER	7.90 €
G24	STRAWBERRY-MINZE	6.90 €
G25	LIMETTEN-MINZE EISTEE	6.90 €



SOFTGETRÄNKE

		0.25L	Fl. 0.75L
G30	WASSER ACQUA MORELLI NON- SPARKLING	4.00 €	7.50 €
G31	WASSER ACQUA MORELLI SPARKLING ¹³	4.00 €	7.50 €
		0.3L	0.4L
G32	BITTER LEMON ^{3, 4, 7, 13}	3.90 €	4.90 €
G33	GINGER ALE ^{1, 4, 13}	3.90 €	4.90 €
G34	TONIC WATER ^{3, 4, 7, 13}	3.90 €	4.90 €
G35	COLA ^{1, 2, 4, 13} / COLA LIGHT ^{1, 2, 4, 5, 6, 13} / COLA ZERO, SPEZI ^{1, 2, 3, 4, 13} / SPRITE / FANTA	3.90 €	4.90 €
G36	SÄFTE ^{1, 9} Lychee / Mango / Ananas / Maracuja / Orange / Apfelsaft / Johannisbeersaft Lychee / Mango / Pineapple / Passion Fruit / Orange / Apple Juice / Blackcurrant juice	4.20 €	5.20 €
G37	SCHORLE ^{1, 9, 13} Lychee / Mango / Ananas / Maracuja / Orange / Apfelsaft / Johannisbeersaft Lychee / Mango / Pineapple / Passion Fruit / Orange / Apple Juice / Blackcurrant juice	4.90 €	5.20 €

PHỞ CỔ SIGNITURE ¹⁴



G40 MATCHA ME 8.00 €

Shochu (Süßkartoffel), Matcha Likör und Dry Martini.
Shochu (sweet potato), matcha liqueur and dry Martini.

G41 GREEN PLANET 9.50 €

Whisky , Matcha Likör und weißer Wermut.
Whiskey, matcha liqueur and white vermouth.

G42 PHO CO MULE ^{4, 9, 13} 12.50 €

Vodka, Ingwer, Gurke und Ginger Beer .
Vodka, ginger, cucumber and ginger beer.

G43 SAMURAI ^{4, 9, 13} 11.90 €

Samurai No Mon Shochu, Yuzu, Triple Sec, Coriander Bitters und Ginger Bier.

Samurai No Mon Shochu, Yuzu, Triple Sec, coriander bitters and ginger beer.

G44 GEISHA ^{1, 3, 4, 5, 9} 10.90 €

Roku Gin, Triple Sec, Yuzu, Zitronensaft.

Roku Gin, Triple Sec, Yuzu, Lemon juice.

G45 THAI BASIL SMASH ^{3, 4, 9} 8.50 €

Finsbury 47 Platinum, Thai Basilikum, Limette und Zuckersirup.

Finsbury 47 Platinum, Thai basil, lime and simple syrup.

G46 MISS PHO CO 10.90 €

Roku Gin, Triple Sec, Grenadine und Yuzu.

Roku Gin, Triple Sec, grenadine and Yuzu.

G47 PHO CO BEACH ² 9.00 €

Shochu, Havana 7y, Awamori Coffee Liqueur und roter Wermut

Shochu, Havana 7y, Awamori Coffee Liqueur and red vermouth

G48 GREEN SENSAI ^{3, 4, 9, 13} 9.90 €

Krume, Mangosaft und Tonic *Krume, mango juice and tonic*

G49 GIN GRAPEFRUIT ^{1, 3, 4, 9, 13} 9.90 €

Gin, Granatapfelsirup, Limettensaft und Pink Grapefruit Limonade

Gin, pomegranate syrup, lime juice and pink grapefruit soda

G50 VDN TONIC ^{3, 4, 7, 13} 9.90 €

VDN Grüner Veltliner, Limettensaft und Tonic

VDN Grüner Veltliner, lime juice and tonic



G51 BLUE OCEAN ^{G, 1}

Wodka, Blue Curaçao, Limettensaft, und Sahne
Vodka, Blue Curaçao, lime juice and cream

G52 TROPICAL PUNSH (PUNCH) ^{1, 9}

Batida de Coco und Maracujasaft

G53 RED LYCHEE ^{1, 9}

Roku Gin, Lycheesaft, Rhabarbersaft und Limettensaft
Roku Gin, lychee juice, rhubarb juice and lime juice

G54 MUGI NEGRONI

Shochu, Martini Rosso, Campari und Orange
Shochu, Martini Rosso, Campari and orange



10.90 €

8.50 €

9.90 €

11.90 €

NON ALKOHOLISCHE COCKTAILS

G60 COCONUT KISS ^{G, 1, 9}

Sahne, Kokossirup, Grenadine,
Orangensaft und Ananassaft.
*Cream, coconut syrup, grenadine,
orange juice and pineapple juice.*

G61 LYCHEE DREAM ^{1, 3, 4, 5, 9}

Lycheesaft, Orangensaft und Holundersirup.
Lychee juice, orange juice and elderflower syrup.

G62 NOJITO ^{1, 4, 9, 13}

Limetten, brauner Zucker, Minze, Holundersirup und Ginger Ale.
Limes, brown sugar, mint, elderflower syrup and ginger ale.

G63 MANGO LASSI ^G

Mango, Joghurt und Kokosmilch.
Mango, yogurt and coconut milk.

G64 BLACK PRINCESS ^G

Lychee, Carbo 2000, Milch und Joghurt.
Lychee, carbo2000, milk and yogurt.

G65 SUNSHINE STRAWBERRY ^{2, 4, 13, G}

Erdbeeren, Grüntee, Sprite und Yakult.
Strawberries, green tea, Sprite and yakult.



7.90 €

7.90 €

7.90 €

8.90 €

8.90 €

8.90 €

KLASSIK COCKTAILS ¹⁴ / CLASSIC COCKTAILS



- | | | |
|------------|---|---------|
| G80 | DRY MARTINI | 8.00 € |
| | Gin, Noilly Prat und Olive.
<i>Gin, Noilly Prat and olive.</i> | |
| G81 | ESPRESSO MARTINI ² | 9.00 € |
| | Espresso, Wodka und Kaffeelikör. <i>Espresso, vodka and coffee liqueur.</i> | |
| G82 | GIN TONIC ^{3, 4, 9, 13} | 8.90 € |
| | Gin, Tonic. <i>Gin, Tonic.</i> | |
| G83 | MANHATTAN | 8.50 € |
| | Bourbon, roter Wermut, Angostura Bitters und Orangenzeste.
<i>Bourbon, red vermouth, Angostura bitters and orange zest.</i> | |
| G84 | COSMOPOLITAN ^{1, 9} | 10.90 € |
| | Nikka Gin, Triple Sec, Zitronensaft und Himbeersirup.
<i>Nikka Gin, Triple Sec, lemon juice and raspberry syrup.</i> | |
| G85 | HEMINGWAY DAIQUIRI ^{1, 9} | 8.00 € |
| | Havana 3y, Limettensaft, Grapefruitsaft, Rohrzuckersirup und Kirschlikör.
<i>Havana 3y, lime juice, grapefruit juice, simple syrup and cherry liqueur.</i> | |
| G86 | DAIQUIRI ^{1, 9} | 7.50 € |
| | Havana 3y, Rohrzuckersirup und Limettensaft.
<i>Havana 3y, simple syrup and lime juice.</i> | |
| G87 | TOUCH OF LAVENDEL ^{1, 9} | 8.00 € |
| | Gin, Triple Sec, Lavendelsirup, Limettensaft und Kir Royal.
<i>Gin, Triple Sec, lavender syrup, lime juice and Kir Royal.</i> | |
| G88 | MOJITO (KUBA) | 7.90 € |
| | Limette, Minze, Rohrzucker und Bacardi. <i>Lime, mint, sugar and Bacardi.</i> | |
| G89 | CAMPARI ORANGE ^{1, 9} | 9.00 € |
| | Campari und Orangesaft.
<i>Campari and orange juice.</i> | |
| G90 | CLASSIC CAIPIRINHA ^{1, 9} | 9.90 € |
| | CanaRio Cachaça, Limettensaft, Limette und Rohrzucker.
<i>CanaRio Cachaça, lime juice, lime and sugar.</i> | |



G91	KIR ROYAL ^G	22.00 €
	Champagner und Crème de Cassis. <i>Champagne and Crème de Cassis.</i>	
G92	CHAMPAGNER COCKTAIL	21.00 €
	Champagner, Würfelzucker, Bitters und Orangenzeste. <i>Champagne, sugar cube, bitters and orange zest.</i>	
G93	NEGRONI KLASSIK	9.50 €
	Gin, roter Wermut, Campari und Orangenzeste. <i>Gin, red vermouth, Campari and orange zest.</i>	
G94	OLD FASCHIONED ^{1, 9}	8.50 €
	Bourbon, Angostura Bitters, Zuckersirup und Orangenzeste. <i>Bourbon, Angostura bitters, simple syrup and orange zest.</i>	
G95	GIN & SIN ^{1, 9}	8.50 €
	Gin, Orangensaft, Limettensaft und Zuckersirup. <i>Gin, orange juice, lime juice and simple syrup.</i>	
G96	SINGAPORE SLING ^{1, 9}	11.90 €
	Gin, Cherry Brandy, Triple Sec, DOM Bénédictine, Grenadine, Ananas-saft, Limettensaft und Bitters. <i>Gin, cherry brandy, Triple Sec, DOM Bénédictine, grenadine, pineapple juice, lime juice and bitters.</i>	
G97	MARGARITA	9.50 €
	Chilipulver, Silber Tequila, Limettensaft und Triple Sec. <i>Chili powder, silver tequila, lime juice and triple sec.</i>	
G98	TEQUILA SUNRISE ^{1, 9}	9.50 €
	Silber-Tequila, Orangensaft, Limettensaft und Grenadine. <i>Silver tequila, orange juice, lime juice and grenadine.</i>	
G99	MANGO DREAM ^{1, 9}	10.50 €
	Rum, Mangosaft, Maracujasirup und Cranberrysaft <i>Rum, mango juice, passion fruit syrup and cranberry juice.</i>	



BIER / BEER

G100	BITBURGER PILS ^{14, A}	0.5L / 5.50 €
G101	BITBURGER ALKOHOLFREI ^A	0.5L / 5.50 €
G102	BENEDIKTINER WEIZEN ^{14, A}	0.5L / 5.50 €
G103	BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI ^A	0.5L / 5.50 €
G104	KIRIN ICHIBAN ^{14, A}	0.33FL / 4.90 €
G105	SAIGON BEER ^{14, A}	0.33FL / 4.90 €

DIGESTIFS ¹⁴

G110	MARTINI BIANCO / ROSSO	8.50 €
G111	RAMAZZOTTI	8.50 €
G112	TEQUILA SILBER / GOLD	8.50 €
G113	SAKE REISWEIN (WARM ODER KALT)	8.50 €
G114	MEKONG WISKY	8.50 €
G115	REISSCHNAPS	8.50 €
G116	ROKU GIN	9.00 €
G117	MONKEY 47	9.00 €



WEISSWEIN ¹⁴ / WHITEWINE

Offener Wein

0,1 L | 0,2 L

Wine by the glass

W1 2022 MÜLLER-THURGAU trocken dry 3.90 € 6.50 €

Gutswein, Deutscher Qualitätswein Winzerhof Gussek, Saale-Unstrut
feinfruchtiges Bukett, geschmeidige Frucht, frisch, feinwürzig, elegant und ausge-
wogen.

Estate wine, German quality wine from Winzerhof Gussek, Saale-Unstrut.

Delicate fruity bouquet, smooth fruit, fresh, finely spiced, elegant, and well-balanced.

W2 2023 CHARDONNAY "BECHTOLSHEIMER
PETERSBERG" trocken dry 4.90 € 7.50 €

Réserve, Deutscher Qualitätswein Weingut Bretz, Rheinhessen Aromatisches Bu-
kett, weiche, cremige Frucht, harmonisch, Aromen von Pfirsich, Zitrus und Mango .

*Réserve, German quality wine Weingut Bretz, Rheinhessen Aromatic bouquet, soft, creamy fruit,
harmonious, with notes of peach, citrus, and mango.*

W3 2023 RIESLING feinherb semi-dry 4.50 € 7.00 €

Deutscher Qualitätswein, Weinhaus Thanisch, Mosel Aromen von Zitrus, Birne und
Honigmelone, saftig, mineralisch, mit angenehmer Säure.

*German quality wine, Weinhaus Thanisch, Mosel Aromas of citrus, pear, and honeydew melon,
juicy, mineral, with pleasant acidity.*

W4 2023 SCHEUREBE lieblich lovely 4.50 € 7.00 €

Deutscher Qualitätswein Louis Guntrum, Rheinhessen Ausdrucksvolles Bukett,
vollfruchtig, filigran, feinaromatisch, mit Noten von Süßkirsche.

*German quality wine Louis Guntrum, Rheinhessen Expressive bouquet, full of fruit, delicate, finely
aromatic, with notes of sweet cherry.*

ROSÉWEINE ¹⁴ / ROSEWINE

Offener Wein Wine by the glass

0,1 L | 0,2 L

W10 2023 CUVÉE ROSÉ feinherb semi-dry 4.50 € 7.00 €

Deutscher Qualitätswein Weingut Manz, Rheinhessen Voller Rosé, kräftig, mit Duft
von Himbeere und Blüten, feine Süße.

*German quality wine Weingut Manz, Rheinhessen Full-bodied rosé, robust, with aromas of raspber-
ry and flowers, fine sweetness.*

W11 2023 PASSION Z ROSE feinherb semi-dry 4.90 € 7.50 €

Réserve, Deutscher Qualitätswein Weingut Bretz, Rheinhessen Aromatisches Bu-
kett, weiche, cremige Frucht, harmonisch, Aromen von Pfirsich, Zitrus und Mango.

*Réserve, German quality wine Weingut Bretz, Rheinhessen Aromatic bouquet, soft, creamy fruit,
harmonious, with notes of peach, citrus, and mango.*

ROTWEIN ¹⁴ / REDWINE

Offener Wein

Wine by the glass

0,1 L | 0,2 L

W20 2022 SYRAH "VILLA BLANCHE" trocken dry

4.90 € 7.50 €

IGP Pays d'Oc, Calmel & Joseph, Languedoc, Frankreich Feines Bukett, frische, füllige Frucht, elegant, gut integrierte Gerbstoffe, dunkle Frucht, Aromen von Brombeere und Karamell, ausgewogen.

IGP Pays d'Oc, Calmel & Joseph, Languedoc, France Delicate bouquet, fresh, full-bodied fruit, elegant, well-integrated tannins, dark fruit, with aromas of blackberry and caramel, well-balanced.

W21 2022 PRIMITIVO PUGLIA trocken dry

3.90 € 6.50 €

IGT Venetien, La Famiglia, Italien Jung und kraftvoll, in der Nase rote und kräftige Früchte, am Gaumen anhaltende Fülle saftiger Kirschen.

IGT Veneto, La Famiglia, Italy Young and powerful, with red and intense fruits on the nose, on the palate, a lasting richness of juicy cherries.

W22 2022 MERLOT "CANYON ROAD" feinherb semi-dry

4.50 € 7.00 €

Canyon Road Winery, Kalifornien Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen und Brombeeren, samtig und weich, am Gaumen mit Vanille und Gewürzen.

Canyon Road Winery, California Aromas of ripe plums, cherries, and blackberries, velvety and soft, with vanilla and spices on the palate.

W23 2022 TROLLINGER halbtrocken semi-dry

3.90 € 6.50 €

Deutscher Qualitätswein Cleebronn & Güglingen eG, Württemberg Hellrubin, leicht, feinwürzig, mild und harmonisch.

German quality wine Cleebronn & Güglingen eG, Württemberg Light ruby, light-bodied, finely spiced, mild and harmonious.

W24 2021 PORTUGIESE lieblich lovely

3.90 € 6.50 €

Deutscher Qualitätswein Weinhaus Bretz, Rheinhessen Vollmundig, leicht, fruchtig und süffig.

German quality wine Weinhaus Bretz, Rheinhessen Full-bodied, light, fruity, and easy-drinking.



FLASCHWEINE – WEISSWEINE 14

Flaschweine
bottle wines

DEUTSCHLAND

W30 2023 WEISSBURGUNDER

trocken 29.50 €
dry

Gutswein, Deutscher Qualitätswein Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut Frisches Bukett, feinfruchtig, Aromen von Grapefruit, Weinbergpfirsich und Zitrus, ein schönes Spiel von Süße und Säure.

Estate wine, German quality wine Weingut Klaus Böhme, Saale-Unstrut Fresh bouquet, delicately fruity, with aromas of grapefruit, vineyard peach, and citrus, a lovely interplay of sweetness and acidity.

W31 2023 CHARDONNAY "PFAFFENLEHNE"

trocken 39.00 €
dry

Auslese, Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer Erfurt, Saale-Unstrut Würziger Duft, der an Nüsse und vollreifes Steinobst erinnert, dezente Vanille- und Honignoten, voller Körper mit sanfter Säure und viel Kraft im Abgang.

Selection, United Church and Monastery Chamber Erfurt, Saale-Unstrut Spicy aroma reminiscent of nuts and fully ripe stone fruits, subtle notes of vanilla and honey, full-bodied with gentle acidity and a powerful finish.

W32 2023 RIESLING "PFAFFENLEHNE"

trocken 29.50 €
dry

Deutscher Qualitätswein Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer Erfurt, Saale-Unstrut Feiner Duft nach gelben Früchten, Weinbergpfirsich und reifen Zitrusfrüchten, dezente Kräuterwürze im Hintergrund, im Geschmack reife Früchte mit saftigem Säurespiel. *German quality wine United Church and Monastery Chamber Erfurt, Saale-Unstrut Delicate aroma of yellow fruits, vineyard peach, and ripe citrus fruits, subtle herbal spice in the background, on the palate, ripe fruits with a juicy interplay of acidity.*

W33 2023 SAUVIGNON BLANC

feinherb 25.50 €
semi-dry

Deutscher Qualitätswein Weingut Seebrich, Rheinhessen Schöne Aromen von Zitronengras, Zitrus, reifer Stachelbeere und Vanille, dichte Frucht, gutes Säure-Süße-Spiel, elegant und schmelzig.

German quality wine Weingut Seebrich, Rheinhessen Lovely aromas of lemongrass, citrus, ripe gooseberry, and vanilla, dense fruit, a good interplay of acidity and sweetness, elegant and creamy.

W34 2023 GRAUBURGUNDER

feinherb 25.90 €
semi-dry

Deutscher Qualitätswein Weingut Seebrich, Rheinhessen Im Bukett reife Birne, runde, gehaltvolle Frucht, cremig, Aromen von Zitrus, mit feiner Art. *German quality wine Weingut Seebrich, Rheinhessen On the nose, ripe pear, round, full-bodied fruit, creamy, with aromas of citrus, elegant in style*

W35 2023 AUXERROIS

trocken 22.50 €
dry

Deutscher Qualitätswein vom Wein- und Sektgut A. Diehl, Pfalz. Feinaromatisch, vollfruchtig, saftig, mit dezenter Fruchtsüße, zarter Säurestruktur und harmonischem Geschmack. *German quality wine from the A. Diehl winery and sparkling wine estate, Pfalz. Delicately aromatic, full of fruit, juicy, with subtle fruity sweetness, a fine acidity structure, and a harmonious taste.*

W36 2023 RIESLING "EINBLICK NO. 1"

feinherb 25.90 €
semi-dry

Deutscher Qualitätswein Weingut Nikolaus Köwerich, Mosel Aromen von Zitrone, reifem Pfirsich und Apfel, zarter Schmelz, saftig, feine Mineralität, schönes Säure-Süße-Spiel

German quality wine Weingut Seebrich, Rheinhessen On the nose, ripe pear, round, full-bodied fruit, creamy, with aromas of citrus, elegant in style

**W37 2023 BACCHUS
"BECHTOLSHEIMER PETERSBERG"**

lieblich 22.50 €
lovely

Deutscher Qualitätswein Weinhaus Bretz, Rheinhessen, elegantes Bukett, aromatisch, fruchtvoll, mild

German quality wine Weinhaus Bretz, Rheinhessen Elegant bouquet, aromatic, fruity, mild

OSTERREICH

W40 2023 GRÜNER VELTLINER

lieblich 45.00 €
lovely

Deutscher Qualitätswein Weinhaus Bretz, Rheinhessen, elegantes Bukett, aromatisch, fruchtvoll, mild

German quality wine Weinhaus Bretz, Rheinhessen Elegant bouquet, aromatic, fruity, mild

FRANKREICH

W50 2022 CHARDONNAY "ARROGANT FROG"

trocken 36.50 €
dry

AOP Limoux, Château Arrogant Frog, Languedoc Aromen von Orangenesten und Vanille, cremig, gehaltvoll mit komplexer Frucht, stilvoll und elegant

AOP Limoux, Château Arrogant Frog, Languedoc Aromas of orange zest and vanilla, creamy, full-bodied with complex fruit, stylish and elegant

ITALIEN

W51 2023 LUGANA "LE CIVAIE"

trocken 36.50 €
dry

DOC, Azienda Agricola Monte Zovo, Venetien vollfruchtig, cremig, mineralisch, dezent Säure, Aromen von reifer Kiwi, komplex und stilvoll

DOC, Azienda Agricola Monte Zovo, Veneto Full-bodied, creamy, mineral, with subtle acidity, aromas of ripe kiwi, complex and stylish.

W52 2021 LUGANA „PRATTO“

trocken 59.90 €
dry

DOC, Lugana, Cà dei Frati, Lombardei weich, harmonisch, mineralisch, Aromen von Orangenabrieb, reifen Pfirsich und Quitte, feines Holz, kraftvoll, schön ausbalanciert, elegant und stilvoll

DOC, Lugana, Cà dei Frati, Lombardy Soft, harmonious, mineral, with aromas of orange zest, ripe peach, and quince, fine oak, powerful, beautifully balanced, elegant, and stylish

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

ROSÉWEINE ¹⁴

Flaschweine
bottle wines

DEUTSCHLAND

W60 2023 PASSION Z ROSÉ

feinherb 25.90 €
semi-dry

Deutscher Qualitätswein, Thüringer Weinhaus Zahn, Saale-Unstrut, Acolon/Portugieser: fruchtig, im Bukett rote Früchte, saftig, frisch und animierend am Gaumen, dezente Fruchtsüße, leicht

German quality wine, Thüringer Weinhaus Zahn, Saale-Unstrut, Acolon/Portugieser: fruity, with a bouquet of red fruits, juicy, fresh and lively on the palate, subtle fruit sweetness, light

W61 2023 MERLOT ROSÉ

feinherb 22.50 €
semi-dry

Deutscher Qualitätswein, Seebrich, Rheinhessen: ausdrucksvolles Bukett, leuchtendes Lachsrosa, Aromen von Erdbeeren und Kirschen, frischfruchtig.

German quality wine, Seebrich, Rheinhessen: expressive bouquet, vibrant salmon pink, aromas of strawberries and cherries, fresh and fruity.

ITALIEN

W62 2023 ROSA DEI FRATI

trocken 39.90 €
dry

DOC Riviera del Garda Classico, Cà dei Frati, Lombardei: anmutig, frisch und sanft, zarte Aromen von Weißdornblüten, grünem Apfel, Mandel und Wildkirsche, lebhaft Säure

DOC Riviera del Garda Classico, Cà dei Frati, Lombardy: graceful, fresh, and gentle, with delicate aromas of hawthorn blossoms, green apple, almond, and wild cherry, lively acidity

ROTWEIN ¹⁴

DEUTSCHLAND

W70 2020 ST. LAURENT "BECHTOLSHEIMER PE-
TERSBERG"

trocken 35.50 €
dry

Deutscher Qualitätswein, Barriquereife, Weingut Bretz, Rheinhessen: ausdrucksvolles, komplexes, fruchtvolles Bukett mit Aromen von Brombeeren, im Geschmack weich und geschmeidig, vollmundig, feine, sehr gut eingebundene Tannine, elegante Fruchtnote, harmonisch
German quality wine, barrel-aged, Weingut Bretz, Rheinhessen: expressive, complex, and fruity bouquet with aromas of blackberries; smooth and velvety on the palate, full-bodied, with fine, well-integrated tannins, an elegant fruit note, and harmonious finish

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

W71 2021 "HERZALLERLIEBST"

feinherb 27.90 €
semi-dry

Deutscher Qualitätswein, Weingut Manz, Rheinhessen, Cuvée von Dornfelder und Merlot: tiefdunkel im Glas, in der Nase Aromen von Brombeeren und Kirschen, vollmundig, würzig, mit weichen Tanninen

German quality wine, Weingut Manz, Rheinhessen, cuvée of Dornfelder and Merlot: deep dark in the glass, with aromas of blackberries and cherries on the nose; full-bodied, spicy, with soft tannins

FRANKREICH

W72 2015 "TERRE DE PIERRES"

trocken 49.00 €
dry

AC La Clape, Château Moyau, Languedoc: Aromen von getrockneten Feigen, Pflaumen, reifer Kirsche und Kaffee, stoffig und kraftvoll

AC La Clape, Château Moyau, Languedoc: aromas of dried figs, plums, ripe cherry, and coffee; rich and powerful

ITALIEN

W80 2023 LAGREIN "RUBENO"

trocken 49.00 €
dry

Alto Adige DOC, Cantina Andrian, Südtirol: pure Vanille trifft auf dunkle Beeren und Pflaume, die Farbe überzeugt mit intensivem Rubinrot und violetten Reflexen

Alto Adige DOC, Cantina Andrian, South Tyrol: pure vanilla meets dark berries and plum, with an intense ruby red color and violet reflections

W81 2023 PRIMITIVO DI SALENTO
"DOPPIO PASSO"

feinherb 29.50 €
semi-dry

IGT Salento, Forsalta di Piave, Apulien: saftige Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis, Schokolade, getrockneten Pflaumen und Feige, würzig und ausgewogen, süßliche Tannine, harmonisch, voller Körper

IGT Salento, Forsalta di Piave, Apulia: juicy aromas of black cherries, cassis, chocolate, dried plums, and fig, spicy and balanced, sweet tannins, harmonious, full-bodied

SPANIEN

W90 2021 GARNACHA "EL CHAPARRAL"

trocken 33.50 €
dry

DO Navarra, Bodegas Nekeas: gereifte Frucht, Aromen von Waldbeeren, würzig und feurig, balsamische Noten, gehaltvoll, nachhaltig im Geschmack, dezentes Tannin, elegant

DO Navarra, Bodegas Nekeas: ripe fruit, aromas of forest berries, spicy and fiery, balsamic notes, full-bodied, persistent on the palate, subtle tannins, elegant

SEKT/ PROSECCO / CHAMPANGE 14

DEUTSCHLAND

W100 DEUTSCHER BIO-SEKT

extra trocken 25.90 €

Joseph Drathen, Mosel: Cuvée aus Bacchus und Scheurebe, zarte gelbe Früchte am Gaumen, florale Aromen, feine Perlage, elegant

Joseph Drathen, Mosel: cuvée of Bacchus and Scheurebe, delicate yellow fruits on the palate, floral aromas, fine perlage, elegant

ITALIEN

W110 BIANCO VINO FRIZZANTE

trocken 18.90 €

Casa Gheller, IGP Veneto: helles Zitronengelb, spritzig und frisch, Aromen von knackigem Apfel, Birne und frischer Zitrone, verhaltenes Süße-Säure-Spiel, feine Perlage

Casa Gheller, IGP Veneto: bright lemon yellow, zesty and fresh, aromas of crisp apple, pear, and fresh lemon, restrained sweetness-acid balance, fine perlage

W111 ROSÉ MILLESIMATO SPUMANTE

brut 38.50 €

DOC Prosecco, Villa Sandi: lebendiges Rosé, feine Perlage, fruchtige Aromen von Waldfrüchten, Granatäpfeln und Rosenblüten im Bukett, am Gaumen schmeichelnde, feine Brut-Dosage

DOC Prosecco, Villa Sandi: lively rosé, fine perlage, fruity aromas of forest fruits, pomegranates, and rose petals in the bouquet, on the palate, a smooth, delicate Brut dosage

W112 PROSECCO SPUMANTE

brut 35.50 €

Il Fresco, DOC Treviso, Villa Sandi, Italien: 16 mal in Folge Prosecco des Jahres

Il Fresco, DOC Treviso, Villa Sandi, Italy: 16 times in a row Prosecco of the Year

W113 SCAVI & RAY PROSECCO DOC SPUMANTE

brut 23.90 €

Frischer, fruchtiger Prosecco mit feiner Perlage und Noten von grünem Apfel und Zitrus. Elegant und belebend – ideal als Aperitif.

Fresh, fruity Prosecco with fine bubbles and notes of green apple and citrus. Elegant and refreshing – perfect as an aperitif.

W114 SCAVI & RAY ICE PRESTIGE SPUMANTE

halbtrocken 23.90 €

Ein halbtrockener, elegant perlender Spumante, speziell für den Genuss auf Eis kreiert. Fruchtig, frisch und luxuriös – perfekt für Sommerabende oder exklusive Events.

A semi-dry, elegantly sparkling Spumante crafted to be enjoyed over ice. Fruity, fresh, and luxurious – perfect for summer nights or exclusive events.

W115 SCAVI & RAY PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE

brut 23.90 €

Ein zarter, roséfarbener Prosecco mit feiner Perlage und fruchtigen Noten von Beeren und Zitrus. Frisch, elegant und ideal zum Anstoßen in stilvollem Ambiente.

A delicate rosé Prosecco with fine bubbles and fruity notes of berries and citrus. Fresh, elegant, and perfect for stylish celebrations.

Flaschweine
bottle wines

FRANKREICH

W120 CRÉMANT DE LIMOUX "GRANDE CUVÉE 1531"

brut 43.00 €

60% Chardonnay, 20% Mauzac, 20% Chenin Blanc, Methode traditionnelle, AOC Limoux, Frankreich: 6. Platz unter 200 Champagners und Sekten, feine Aromen von grünem Apfel und Honig, florale Noten, Frische und Finesse, feine Perlage, angenehme Säure

60% Chardonnay, 20% Mauzac, 20% Chenin Blanc, Methode traditionnelle, AOC Limoux, France: 6th place out of 200 champagnes and sparkling wines, fine aromas of green apple and honey, floral notes, freshness and finesse, fine perlage, pleasant acidity

W121 CHAMPAGNER

brut 99.00 €

Billecart-Salmon Brut Reserve, 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay: helles Gold-Gelb im Glas mit feiner Perlage, harmonische Brioche-Noten im Duft, charmant

Billecart-Salmon Brut Reserve, 40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay: bright gold-yellow in the glass with fine perlage, harmonious brioche notes on the nose, charming



PHO CO

Pan Asian Cuisine & Bao Burger
Sushi/Grill/Bar

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Eier / Eggs
- D. Fisch / Fish
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Sojabohnen / Soybeans
- G. Milch / Milk
- H. Schalenfrüchte / Tree nuts
- I. Sellerie / Celery
- J. Senf / Mustard
- L. Sesamsamen / Sesame seeds
- M. Lupinen / Lupins
- N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE

- 1. mit Farbstoff / with coloring
- 2. Koffeinhaltig / contains caffeine
- 3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
- 4. Säuerungsmittel / Acidifying agent
- 5. mit Süßungsmittel / with sweetener
- 6. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 7. chininhaltig / contains quinine
- 8. Stabilisatoren / Stabilizers
- 9. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 10. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
- 11. mit Phosphat / with phosphate
- 12. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
- 13. Kohlensäure / Carbon dioxide
- 14. mit Alkohol / with alcohol
- 15. geschwärtzt / blackened



PHO CO

Pan Asian Cuisine & Bao Burger
Sushi/Grill/Bar